

geâtres & est un peu évasé par en haut & en manière de cloche ; ce calice renferme quinze ou vingt petits fleurons blancs, ou un peu colorés de rouge & parfaitement réguliers. Les sommets des cinq étamines forment une gaine purpurine en pistile & débordent la fleur ; les semences sont oblongues & aplaties, couronnées d'une aigrette de poil.

La racine poussée au mois de Mai des feuilles taillées en cœur, un peu velues par dessous, larges d'un pied & demi, un peu dentées sur les bords, elles sont portées sur un long pédicule, sans cependant s'élever de terre.

Cette plante croît dans les montagnes & dans les près humides le long des ruisseaux : on la reconnoît aisément dans l'été à la grandeur de ses feuilles & par la fleur qui vient avant les feuilles dans le commencement du printemps. Si l'on tire sa racine dans cette saison, elle est un peu résineuse, âcre, aromatique & d'un goût qui n'est pas désagréable.]

Les autres drogues plus considérables de ce vinaigre ayant été décrites pour le vinaigre précédent, le surplus ne mérite pas de l'être.

Ayant bien écrasé les racines, on les pilera de nouveau dans un mortier de marbre avec un pilon de bois parmi les noix vertes, les citrons & les herbes incisées, puis on les mettra dans une cucurbitte de verre de grandeur suffisante, & on versera dessus douze livres de bon esprit de vinaigre qui ait été distillé, en sorte qu'il n'en soit monté que les trois quarts dans la distillation. On adaptera & on lutera la chappe sur la cucurbitte, qu'on laissera en digestion pendant la nuit, & le lendemain on distillera ce qui y est contenu au feu de cendres fort modéré, & on continuera la distillation jusqu'à la siccité des matières, prenant garde sur la fin qu'elles ne brûlent, & on aura un vinaigre distillé clair comme de l'eau.

Sylvius exalte ce vinaigre pour la guérison des fièvres, tant intermittentes que continues ; il veut qu'on le mêle ou dans la boisson ordinaire, ou dans les eaux distillées, dans les apozèmes, dans les mixtures ou dans les potions, dans les bouillons, &c. & qu'on y en mette autant qu'il en faut pour leur donner une acidité agréable ; il le donne pour provoquer des sueurs fort douces, pour émousser l'acrimonie de la bile, pour étancher la soif, pour corriger l'amertume de la bouche & pour arrêter le vomissement ; il le recommande aussi beaucoup contre la peste & contre toutes les maladies épidémiques. On peut aussi en mettre dans les narines, en appliquer aux temples & aux poignets, & en mouiller de petites éponges, que l'on approchera du nez, afin de récréer & de fortifier les parties nobles.

---

## CHAPITRE XI.

### *Des Robs.*

LE nom arabe de Rob, que les modernes retiennent encore, a été donné aux suc de fruits dépurés & cuits jusqu'à la consommation des deux tiers de leur humidité, ou tout au plus jusqu'aux trois quarts. On a donné en particulier le nom de sapa au suc de raisins dépuré & cuit de la même manière ;

mais c'est sans fondement qu'on l'a voulu rendre commun à tous les robs; car encore que le sapa soit en effet un rob, on ne doit néanmoins reconnoître pour sapa autre rob que celui du suc de raisins. Le defrutum est un diminutif du sapa, car c'est un suc de raisins dépuré qui n'a été cuit que jusqu'à la consommation du tiers; c'est proprement ce qu'on appelle vin-cuit. Il seroit fort aisé de préparer des robs de plusieurs suc de fruits dépurés; mais pour ne point embarrasser les boutiques de remèdes peu usités, je me contenterai de donner la description des plus nécessaires.

*Præparatio Rob, vel Sapa simplex.*

℞ Succi recentis uvarum albarum perfectè maturarum, libr. xxx.

Préparation du Rob, ou Sapa simple.

Prenez trente livres de suc de bon raisin blanc, du plus meur, faites cuire ce suc dès le même jour que vous l'aurez tiré, à petit feu, dans un pot de terre verni, ou dans une bassine étamée, le laissant ébouillir jusques à ce qu'il n'en reste plus qu'un tiers. Alors ôtez le pot du feu, & l'ayant laissé refroidir, renversez le rob dans un autre pot, comme si c'étoit une confiture liquide, & le gardez pour vous en servir au besoin. Quand on ne veut avoir qu'un vin cuit, il suffit de faire ébouillir le suc de raisins jusques à la diminution du tiers seulement.

Pour faire le defrutum ou le sapa, on ne doit pas exposer le suc de raisins au soleil, ni chercher à le dépuré, avant que de le mettre sur le feu, parce que cette dépuration n'arriveroit pas sans la fermentation du suc, par le moyen de laquelle il changeroit de nature, deviendroit vin & perdrait après en bouillant tous ses esprits volatils; au lieu qu'en évitant la fermentation, ces esprits sont retenus & concentrés, & qu'il ne s'exhale pendant la cuite qu'un flegme grossier & inutile, ce qui doit servir d'avis à ceux qui préparent le defrutum ou le sapa, ne sçauroient pas les raisons pour lesquelles on doit plutôt prendre le suc de raisins nouvellement exprimé que le bon vin, qui étant un suc de raisins bien dépuré, leur pourroit sembler préférable à ce suc impur.

On cuit diversément le suc de raisins en Languedoc, en Provence & ailleurs; car quelquefois on se contente de le cuire en consistance de defrutum, qu'ils nomment vin-cuit; quelquefois ils continuent la cuite jusqu'à celle du sapa, qui est approchante de celle des syrops ordinaires, & quelquefois jusqu'à une consistance semblable à celle des électuaires mols, qui est ce qu'ils appellent raisiné, & qu'ils emploient à diverses confitures de fruits. Pour faire toutes ces choses ils procèdent en la manière suivante.

Ils prennent une bonne quantité de raisins blancs parfaitement meurs, ils en ôtent la grappe, ils les écrasent & les expriment dans une toile neuve, mettent par exemple trente livres de ce suc dans un grand vaisseau de terre bien verni, ou dans un chauderon, ou dans une bassine de cuivre, étamés au dedans, & ayant mis le vaisseau sur un feu modéré, ils font bouillir doucement le suc jusqu'à ce qu'il soit consumé du tiers, qui est la cuite ordinaire pour le vin-cuit; ils ôtent alors le vaisseau du feu & agitent continuellement

le vin-cuit avec un bâton, jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait refroidi; faisant cela à dessein d'évaporer encore quelque humidité superflue qui pourroit rester; ensuite ils couvrent le vaisseau, & ayant laissé rasseoir le vin-cuit jusqu'au lendemain, ils versent par inclination ce qui est clair dans un petit tonneau, laissant au fond du vaisseau la résidence qui s'y trouve; ils mettent le tonneau à la cave & l'y laissent six ou sept semaines pour y fermenter de même que le vin nouveau; mais comme il se dissipe un peu de vin cuit par la fermentation, ils achèvent de remplir le tonneau avec d'autre vin-cuit qu'ils ont gardé à part, ou bien ils y emploient du vin d'Espagne, ou quelque bon vin blanc; après quoi ils bouchent soigneusement le tonneau & le tiennent dans un lieu frais pour s'en servir au besoin.

Et si au lieu du vin cuit on veut avoir un sapa, alors on peut cuire le suc de raisins, comme il a été dit, jusqu'à la diminution du tiers, le remuer ensuite avec un bâton jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & le laisser reposer toute une nuit dans un vaisseau pour le mieux dépuré; mais au lieu de mettre dans un tonneau le vin-cuit dépuré, il faut le faire bouillir de nouveau à petit feu dans le même vaisseau bien net, jusqu'à ce qu'il soit encore consumé de la moitié, puis l'ôter du feu, le laisser refroidir & reposer deux ou trois jours, vider par inclination dans une bouteille ce qu'il y aura de clair, & laisser au fond les lies de même que la première fois. Par cette seconde cuite le suc de raisins sera consumé des deux tiers, & il sera d'une consistance approchante de celle des syrops ordinaires.

On peut encore remettre sur le feu le même sapa, & en faire consumer environ le quart sur un fort petit feu, si l'on veut qu'il soit cuit dans une consistance approchante de celle des électuaires mols, ou de celle que doivent avoir les confitures pour pouvoir être gardées. On peut aromatiser tous ces suc diversément cuits, en y mêlant, lorsqu'ils sont froids, quelques gouttes d'huile de canelle ou de girofle incorporées avec du sucre fin en poudre.

Ce qu'on appelle vin-cuit en Languedoc & en Provence, est une préparation fort semblable à celle du vin d'Espagne. Ce vin doit être reconnu pour un aliment médicamenteux, de même que le sapa & le raisiné; il est propre à rétablir les forces abbatues, à fortifier le cœur, l'estomac & toutes les autres parties nobles, à donner de l'appétit & à aider à la digestion des alimens. La dose du vin-cuit est depuis une once jusqu'à quatre; celle du sapa, depuis une once jusqu'à deux; celle du raisiné est à peu près semblable. On se sert aussi du vin-cuit dans les clystères à la place des décoctions, principalement dans des coliques causées par les vents ou par les acides.

*Rob cydoniorum.*

℞ Succi cydoniorum ad maturitatem vergentium libr. xvij.

*Préparation du rob de coings.*

Prenez un nombre suffisant de coings choisis & à demi-meurs, puis tirez-en le suc jusques à la quantité de dix-huit livres, lequel vous ferez cuire & tiendrez sur le feu dans un pot de terre verni tant qu'il soit diminué des deux tiers; il faut alors retirer le pot du feu, laisser refroidir & rasseoir ce suc

cuit ou rob, puis le verser doucement dans un pot à confiture, prenant garde de laisser écouler avec la lie qui doit être restée au fond du vaisseau : ajoutez-y de l'huile de canelle & de girofle, de chacune trois gouttes incorporées avec du sucre en poudre, pour relever le goût & augmenter la bonne odeur de cette composition : & ainsi sera fait le rob de coings qui est de grand usage pour plusieurs besoins déclarés ci-après.

On prendra une bonne quantité de coings à demi meurs, on les rapera l'un après l'autre dans des terrines, à l'exception de leur partie dure interne : on laissera reposer deux ou trois jours ce qui aura été rapé, puis on l'exprimera dans une toile nette forte, lentement à l'abord, mais fortement à la fin ; par ce moyen on aura un suc de coings assez clair, dont on prendra par exemple dix-huit livres qu'on mettra dans un vaisseau de terre verni, ou dans une bassine de cuivre étamée, & on les fera bouillir à petit feu jusqu'à ce que les deux tiers en soient consumés : on laissera alors refroidir & reposer le rob dans son vaisseau pendant deux ou trois jours, puis on versera par inclination dans quelqu'autre vase bien net tout ce qui sera clair, & on y ajoutera les huiles de girofle & de canelle qu'on aura incorporées avec une once de sucre fin en poudre, afin d'en faire une union plus exacte, & lorsque tout sera bien mêlé, on le ferrera dans une bouteille bien bouchée & on le gardera pour le besoin.

Le rob de coings est un raccourci des principales vertus qu'on attribue à la chair de coing ; il est fort recommandé pour fortifier l'estomac & pour en arrêter les dévoiements & ceux des intestins, il excite l'appétit & aide à cuire les alimens ; on l'emploie heureusement dans les diarrhées, dysenteries, lienteries, dans le cholera morbus, & dans les hémorragies internes.

*Rob mororum.*

℞ Succu mororum rubi humilis arvensis, succu mororum mori arboris nigra semimaturorum, mellis Narbonensis despumati, ana libr. iij.

Préparation du rob de meures.

Fournissez-vous 1°. de suc de meures sauvages, qui croissent sur les ronces dans les buissons de la campagne ; 2°. de suc de meures communes, noires, à demi meures ; & 3°. du miel de Narbonne, ou bon miel blanc, de chacun trois livres : faites cuire ces suc à petit feu dans un petit pot de terre verni, faisant épaisir en bouillant jusques à une consistance raisonnable : alors retirez le vaisseau du feu, & peu après ajoutez à cette composition vingt gouttes d'esprit de vitriol ou de soufre ; quoi fait, vous aurez un rob de meures préparé pour vos usages.

On pourroit bien faire ce rob avec les suc, ou bien avec l'un ou l'autre des deux séparément, sans aucune addition de miel ; mais outre que le miel augmente leur vertu détersive & mondifiante, il rend encore le rob plus agréable & en état de pouvoir être conservé plus long-temps : il faut cueillir les deux sortes de meures avant qu'elles parviennent à leur maturité, afin

que le rob en soit plus déterfif; il en faut exprimer le suc par une forte toile, le laisser rasseoir deux ou trois jours, puis verser par inclination dans un autre vaisseau ce qui sera clair, en peser la quantité ordonnée, & la faire cuire à petit feu dans un vaisseau de terre verni avec le miel qu'on aura auparavant écumé à part, jusqu'à une consistance semblable à celle des syrops; il faut alors laisser refroidir le rob, le bien écumer, & y ayant ajouté les esprits de vitriol ou de soufre, le ferrer pour le besoin dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée. \* Le beau miel du Gatinois est aussi bon pour cet usage que le miel de Narbonne, & il paroît assez inutile d'ajouter ici de l'esprit de vitriol ou de soufre: mais il y aura plus d'avantage, si on veut absolument une addition d'acide, à se servir de bon vinaigre rouge ou d'excellent verjus. ]

Ce rob est principalement usité pour la guérison des ulcères, de toutes les inflammations qui arrivent à la bouche, à la langue & au gosier; car il est fort propre pour tempérer l'acrimonie des humeurs, pour mondifier, resserrer & consolider. On prend quelquefois de ce rob seul dans une cuiller, mais on le mêle le plus souvent dans des décoctions rafraîchissantes, déterfives, ou propres aux intentions que l'on a.

*Rob baccarum sambuci.*

℞ Succi baccarum sambuci tribus diebus per residentiam depurati libr. vj. aut quantum libuerit.

Préparation du rob des bayes de sureau.

*Tirez six livres de suc des bayes de sureau, que vous laisserez rasseoir & clarifier pendant trois jours, ou plus, si vous voulez: ensuite faites cuire ce suc à feu modéré dans un pot de terre verni jusques à la diminution des deux tiers; vous y ajouterez, si bon vous semble, quelque portion de sucre ou de miel écumé, pour relever le goût de cette composition & la conserver plus long-temps pour ses usages.*

Il faut prendre les bayes de sureau, lorsqu'elles sont bien meures, les bien nettoyer de toutes leurs petites queues, les exprimer par une forte toile & en tirer le suc, le laisser rasseoir pendant trois jours, le séparer de ses lies, & le faire bouillir à petit feu dans un vaisseau de terre verni, jusqu'à ce qu'il soit diminué des deux tiers, ou qu'il ait une véritable consistance de rob; alors on le laissera refroidir, on en séparera l'écume qui pourroit y être, & on le ferrera pour le besoin. Ceux qui voudront rendre ce rob plus agréable & plus en état d'être conservé long-temps, pourront y ajouter en le cuisant le tiers ou le quart de son poids de beau sucre ou de miel écumé.

Ce rob est fort estimé pour la guérison des maladies du cerveau, & particulièrement de l'épilepsie & de la paralysie; on le croit aussi spécifique contre les passions hystériques, & contre les dysenteries; on peut le prendre seul dans une cuiller loin des repas, ou le mêler dans les potions ou dans diverses mistures liquides ou épaissies; sa dose n'est pas bien déterminée, mais on peut en prendre depuis demi-once jusqu'à une once à la fois.

Les autres robs qui sont préparés de suc de divers fruits, ne méritent pas d'être ici décrits, parce qu'on les a convertis en syrops, que la douceur du sucre rend beaucoup plus agréables que tous les robs qu'on en pourroit préparer.